



Sint-jakobsschelp crudo met citrus en chili

Flinterdunne rauwe sint-jakobsschelpen met een frisse citrusvinaigrette en een vleugje chili. Verfijnd, licht en verrassend eenvoudig.

| | | |
|---------------|----------|--------------------|
| VOORBEREIDING | PORTIES | CATEGORIE |
| 15' | 4 | Voorgerecht |

Ingrediënten

8 zeer verse sint-jakobsschelpen (nootjes)
1 sinaasappel
scheutje yuzu (optioneel)
sap van 1 limoen
1 rode chili, zeer fijngesneden
goede olijfolie

fleur de sel
microkruiden

Bereidingswijze

1. Snijd de sint-jakobsschelpen met een scherp mes in dunne schijfjes.
2. Schik ze mooi uitgespreid op een koud bord.
3. Rasp wat citrusschil en pers het sap van de sinaasappel en de limoen uit. Meng dit met een scheutje olijfolie, eventueel wat yuzu en de fijngesneden chili tot een vinaigrette.
4. Lepel de vinaigrette pas vlak voor het serveren over de schelpen, zodat ze niet gaan garen in het zuur.
5. Werk af met fleur de sel en wat microkruiden.

Tip

Marineer nooit vooraf; het zuur van de citrus gaart de schelp en maakt hem melig als je te lang wacht.

Lekker met

Een dun toastje of geroosterd stokbrood

Dranktip

Een glas droge champagne of cava